



- 1.2 kg de basse côte de bœuf
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 2 CS de farine
- 2 Tranches de pain de campagne
- 2 CS de moutarde forte
- 2 CS de cassonade
- 20 cl de bière ambrée
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre du moulin.



Couper la viande en cubes d'environ 4 cm.

Peler et émincer les oignons et les gousses d'ail.

Chauffer le beurre dans une grande poêle à feu vif et y colorer les cubes de viande.

Saupoudrer la viande de farine, bien mélanger et cuire 2/3 minutes.

Déposer la viande dans la cuve de la mijoteuse Crock Pot.

Ajouter les oignons et l'ail émincés, le sucre cassonade et arroser avec la bière.

Assaisonner en sel et en poivre, ajouter le thym et la feuille de laurier puis bien mélanger.

Tartinier les tranches de pain de moutarde et les déposer sur la viande, côté moutarde sur la viande.

Couvrir puis lancer la cuisson 3h30 en position «faible».

À accompagner avec des frites comme dans le Nord de la France ou en Belgique, des pommes de terre vapeur ou des tagliatelles fraîches.

